

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze, Senf

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 12

Pfefferminztee	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
50 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-011024	Losnummer/Chargennummer
Zubereitung: 1 gehäufte Teelöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser übergießen, 5 bis 7 Minuten ziehen lassen und abseihen	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

z.B. Kräutertee, Früchtetee, Blütentee*	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
45 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
Zutaten: Himbeerblätter, Holunderblüten, Apfelminze, Birkenblätter, Lindenblüten**	Zutaten
L-091024	Losnummer/Chargennummer
Zubereitung: 1 gehäufter Teelöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser übergießen, 6 bis 8 Minuten ziehen lassen und abseihen	Zubereitungshinweis

* Gemäß Codex Kapitel B 31 erfolgt die Bezeichnung von Mischungen nach den überwiegend verwendeten Pflanzenteilen.

**Die Zutaten sollten nach den verwendeten Pflanzenteilen benannt werden z.B. Holunderblüten, Holunderbeeren; da aus der allgemeinen Bezeichnung Holunder nicht hervorgeht, welche Pflanzenteile (Blätter, Blüten, Beeren usw.) genau verwendet wurden.

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutertee Himbeer - Zitrone	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
50 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-031024	Los-/Chargennummer
Zutaten: Himbeerblätter, Zitronenmelisse, 5% Himbeeren, 4% Zitronenschalen	Zutaten
Zubereitung: 1 Esslöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser aufgießen, 5 bis 7 Minuten ziehen lassen und abseihen	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutertee mit Blüten	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
50 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-031024	Los-/Chargennummer
Zutaten: Schafgarbe, Zitronenverbene, Krauseminze, 40% Blüten (Goldmelisse, Rose, Sonnenblume, Kamille)	Zutaten
Zubereitung: 1 Esslöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser aufgießen, 5 bis 7 Minuten ziehen lassen und abseihen	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutermischung	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
35 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-011024	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Rosmarin, Thymian, Oregano, Kerbel	Zutaten
z.B. besonders geeignet zum Würzen von Saucen	Verbraucherhinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutersalz oder Gewürzsalz mit 40% Kräuter*	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-071024	Los- und Chargennummer
Zutaten: Salz**, Kräuter (Petersilie, Thymian, Estragon, Salbei, Rosmarin)	Zutaten
z.B. geeignet zum Würzen von Steaks, Kräuterbutter, Gemüse	Verbraucherhinweis

* Laut Codex Kapitel B 28 besteht Gewürzsalz bzw. Kräutersalz mindestens zur Hälfte aus Salz. Für Konsument:innen ist das Salz-Kräuter-Verhältnis je nach Vorlieben und Verwendung für die Kaufentscheidung von Bedeutung. Der Kräuteranteil in % kann direkt bei der Bezeichnung (siehe Muster) oder in der Zutatenliste angeführt werden, z.B. Zutaten: Salz, 40% Kräuter (Schnittlauch, Petersilie usw...).

** Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Paradeisersalz, Bärlauchsalz etc.	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-041024	Los- und Chargennummer
Zutaten: Salz*, % getrocknete Paradeiser** oder % getrockneter Bärlauch** etc.	Zutaten
besonders geeignet zum Würzen von Salaten und Gemüsegerichten	Verbraucherhinweis

* Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen.

Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

** Der %-Anteil Paradeiser oder %-Anteil Bärlauch kann in der Zutatenliste oder direkt bei der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden (siehe auch Muster „Kräutersalz“ Seite 5).

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Suppengewürz	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
225 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-022424	Los- und Chargennummer
Zutaten: Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie , Schnittlauch, Liebstöckel, Lorbeerblätter	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
z.B. geeignet für Suppen, Saucen und Eintöpfe. In die kochende Speise einrühren.	Verbraucherhinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Senf, z.B. Feigensenf	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme schützen und frostsicher lagern Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Lagerbedingungen
L-021024	Los- und Chargennummer
Zutaten: % Feigen, Senfkörner , Wasser, Apfelessig*, Zucker, Pfeffer, Salz**	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Passt gut zu Fleisch, Geflügel und Käse	Verbraucherhinweis

* die Bezeichnung „Essig“ ist nicht hinreichend genau. Korrekte Bezeichnungen sind z.B. „Weinessig“, „Apfelessig“, „Weingeistessig“ oder „Säureessig“

** Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen.
Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Eingelegte Senfkörner*	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
125 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme schützen und frostsicher lagern Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Lagerbedingungen
L-040424	Los- und Chargennummer
Zutaten: % Senfkörner , Wasser, Apfelessig**, Honig, Salz***, Zitronensaft, Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Passt gut zu Gemüse, Fisch, Fleisch oder auf Brötchen	Verbraucherhinweis

* von Bezeichnungen, wie „Senfkaviar“ wird abgeraten. Dies könnte als eine zur Täuschung oder Irreführung geeignete Information bewertet werden.

Kaviar ist laut Codex Kapitel B 35 gesalzener Fischrogen von Störarten.

** die Bezeichnung „Essig“ ist nicht hinreichend genau. Korrekte Bezeichnungen sind z.B. „Weinessig“, „Apfelessig“, „Weingeistessig“ oder „Säureessig“

*** Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen.
Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Senfsaat in Birnenmarinade eingelegt*	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
125 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme schützen und frostsicher lagern Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Lagerbedingungen
L-020224	Los- und Chargennummer
Zutaten: % Senfsaat , Wasser, % Birnenmarinade (Birnessig**, Birnensaft, Honig, Zitronensaft), Salz***, Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Passt gut zu Gemüse, Eier, Fisch, oder Käse	Verbraucherhinweis

* von Bezeichnungen, wie „Senfkaviar“ wird abgeraten. Dies könnte als eine zur Täuschung oder Irreführung geeignete Information bewertet werden.
Kaviar ist laut Codex Kapitel B 35 gesalzener Fischrogen von Störarten.

** die Bezeichnung „Essig“ ist nicht hinreichend genau. Korrekte Bezeichnungen sind z.B. „Weinessig“, „Apfelessig“, „Weingeistessig“ oder „Säureessig“

*** Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen.
Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten. Die vorliegenden **Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung** der **rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente**. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. (z.B. gilt ein Hinweis wie „Rohkostqualität“ als nicht klar und wird ohne Erklärung als nicht leicht verständlich eingestuft.) Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch immer entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV“).

Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte (vorverpackte) Lebensmittel und dient der Verbraucherinformation. Gemäß Artikel 2 der LMIV werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergen Kennzeichnung: Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. In diesem Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.



bei handgeschriebenen Angaben auf die Lesbarkeit achten!

Schriftgröße

Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße). Großbuchstaben sind immer größer als Kleinbuchstaben und daher immer mindestens 2 mm groß.

Sichtfeldregelung

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Packung) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

1. Bezeichnung

Tee und teeähnliche Erzeugnisse (Codex Kapitel B 31)

Die Bezeichnung „Tee“ ist nur für Erzeugnisse aus der „Tee-Pflanze“ korrekt. Was wir allgemein als „Tee“ bezeichnen, ist gemäß Codex ein „teeähnliches Erzeugnis“.

Teeähnliche Erzeugnisse sind Teile der im Anhang I des Codex Kapitels B 31 angeführten Pflanzen bzw. Pflanzenteile, die getrocknet, fermentiert oder geröstet zur Zubereitung wässriger Aufgüsse verwendet werden. Erzeugnisse, die unter alleiniger Verwendung von Trocken- bzw. kandiertem Obst hergestellt werden, sind nicht als teeähnliche Erzeugnisse anzusehen.

Die **Bezeichnung von Teemischungen erfolgt nach den überwiegend verwendeten Pflanzenteilen**, z.B. Kräutertee, Früchtetee, Gewürztee oder auch Blütentee.

Für teeähnliche Erzeugnisse, die aus einem Bestandteil bestehen, ist der Name der jeweiligen Pflanze oder Pflanzenteile zu verwenden (z.B. Pfefferminztee).

Ist ein Bestandteil in Mischungen zu mehr als 50% enthalten, kann dessen Einzelname in Zusammenhang mit dem Wort Mischung verwendet werden. z.B.: Hagebuttenmischung

Fantasiennamen wie „Langschläfer“ oder „gute Laune“ sind zusätzlich zur Bezeichnung erlaubt.

☞ **Krankheitsbezogene Angaben**, wie z.B. „schützt vor Schlafstörungen“ sind **nicht erlaubt!**

☞ **Gesundheitsbezogene Angaben** sind ebenfalls **nicht erlaubt**. Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

Im **Anhang I** des Codex Kapitels B 31 sind die Pflanzenteile angeführt, die üblicher Weise für teeähnliche Erzeugnisse verwendet werden. Bei der Verwendung von Pflanzenteilen, die nicht in Anhang I angeführt sind, ist vorab zu klären, ob diese als Lebensmittel verkehrsfähig sind. Für Arzneimittel oder Neuartige Lebensmittel („Novel-Food“) ist eine Zulassung erforderlich (BMGF).

Anhang II des Codex Kapitel B 31 ist eine **Verbotsliste** von Pflanzen bzw. Pflanzenteilen.

Als Orientierungshilfe zur Einstufung von Pflanzen, Pflanzenteilen, Pilzen und Algen, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, haben Expert:innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz eine **Stoffliste** erarbeitet. Der Schwerpunkt liegt auf der Einstufung der Stoffe hinsichtlich ihrer Verwendung als Arzneistoff oder als Lebensmittel, sowie bezüglich ihrer Neuartigkeit und Sicherheit.

☞ Für die Verwendung der Stoffliste wird empfohlen, die Erläuterungen im Vorwort zu berücksichtigen. [BVL - Stofflisten des Bundes und der Bundesländer](#)

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Die **Österreichische Liste essbarer Wildpflanzen und Blüten** bietet eine Informationsgrundlage für Lebensmittelunternehmen. Sie beinhaltet Pflanzen, die nach gegenwärtigem Wissenstand für eine Verwendung in üblichen Mengen, als Lebensmittel sicher und unbedenklich sind. Im Sinne der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmens ist vor dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln, eine umfassende lebensmittelrechtliche Beurteilung des konkreten Produktes unter Einbeziehung der Rezeptur und der Aufmachung/Etikettierung zu empfehlen.

Kräuter und Gewürze (Codex Kapitel B 28)

Gewürze sind Pflanzenteile, aber auch Pilze, die wegen ihres Gehaltes an besonderen Inhaltsstoffen geeignet sind, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln zu beeinflussen. Sie kommen meist in getrockneter Form, ganz oder auch mechanisch zerkleinert in den Handel. Als Gewürze werden auch getrocknete Gemüse oder getrocknete Blütenblätter in Verkehr gebracht. Geruch und Geschmack von Gewürzen und Kräutern sind für die jeweilige Art charakteristisch.

Gewürzmischungen bestehen **ausschließlich** aus Gewürzen und werden als solche bezeichnet. Sie können aber auch in Kombination mit dem Verwendungszweck in Wortkombination als „-gewürz“ bezeichnet werden (z.B. Brotgewürz, Gulaschgewürz).

Gewürzzubereitungen bestehen aus Gewürzen oder Gewürzmischungen, denen andere Zutaten beigemischt sind, um zusätzliche technologische oder geschmackliche Wirkungen zu erzielen oder eine bessere Dosierung oder Anwendung zu ermöglichen.

Gewürzsalze sind Mischungen, die mindestens zur Hälfte aus Speisesalz, weiters aus Gewürzen, Gewürzzubereitungen und sonstigen Zutaten bestehen. Der Anteil der Gewürze beträgt mindestens 8 % bezogen auf die Trockensubstanz.

Würzmittel sind Mischungen mit würzenden Stoffen und enthalten im Allgemeinen auch Zutaten wie Gemüse, Hefe oder deren Extrakte, Zuckerarten, Stärke, Fett und Speisesalz.

Gewürzextrakt bezeichnet Aromaextrakte aus Gewürzen.

Weitere Bezeichnungen sind im Codex Kapitel B 28 erläutert.

Senf (Codex Kapitel B 29)

Unter Senf (Speisesenf, Mostrich) versteht man eine mehr oder weniger scharf und würzig schmeckende Zubereitung, die aus Senfsamen unter Beigabe von Zutaten (wie Wasser, Essig, Salz, Zucker oder Zuckerarten, Honig, geschmackgebende Zutaten) hergestellt und zum Würzen von Speisen verwendet wird.

Zur Erreichung bestimmter Geschmacksrichtungen können geschmackgebende Zutaten wie Kren, Zwiebel, andere Gemüse, Obst, Gewürze und Kräuter sowie deren Extrakte und Wein zugefügt werden. Ein besonders hervortretender Geschmack wird in der Bezeichnung des Lebensmittels ausgedrückt, wie z.B. „Zwiebelsenf“, „Feigensenf“, „Chilisenf“.

Verdickend wirkende Lebensmittel, wie Quellstärken, Quellungsmehle oder Sojamehl werden nicht verwendet.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Achtung Heu ist kein Lebensmittel!

Heu ist eine Mischung aus getrockneten, oberirdischen Grünlandpflanzenteilen, insbesondere Gräsern, Kräutern, Wiesenblumen und Leguminosen mit undefinierter Zusammensetzung, die in der Regel als Futtermittel Verwendung findet. Die Zusammensetzung kann saisonal und von Standort zu Standort variieren und auch das Vorkommen giftiger Pflanzenteile kann nicht ausgeschlossen werden, weshalb die Verwendung von Heu als Lebensmittel unzulässig ist.

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

3. Nettofüllmenge

Die Angabe der Nettofüllmenge erfolgt bei festen Waren in Gramm oder Kilogramm, bzw. in deren Abkürzungen „g“ oder „kg“.

 **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt:**

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	2
>50 bis 200	5 bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“
- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“: Tag und Monat genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes weniger als 3 Monate beträgt.
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“: Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“: die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.

Wird das Haltbarkeitsdatum nicht auf den Tag genau angegeben, ist zusätzlich die Angabe der Los-Nummer erforderlich.

 **Achtung: Der Wortlaut „mindestens haltbar bis“ muss ausgeschrieben werden!**

 Der Monat ist am besten als Ziffer anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszuschreiben).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ Erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo dieses zu sehen ist; z.B. „*mindestens haltbar bis siehe Packungsboden*“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit ist von verschiedenen Faktoren abhängig wie beispielsweise: Ausgangsrohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackung und Lagerung.

Damit Lebensmittel **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Tee und Gewürzen wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein. Bei Senf, ist es sinnvoll anzugeben, wie das Produkt nach dem Öffnen gelagert werden soll, z.B. „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“- auch die Angabe „innerhalb einiger Tage verbrauchen“ ist möglich. Da es sich beim Senf um kein leicht verderbliches Lebensmittel handelt ist der Hinweis „ehebaldigst“ (innerhalb von 1 bis 2 Tagen) unpassend. Es ist jedoch immer zu beachten, dass die Haltbarkeit stark von den enthaltenen Zutaten und von der Verpackungsart abhängig ist.

5. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Lagerungshinweis „Licht geschützt und trocken lagern“ oder „dunkel und trocken lagern“ ist für die Haltbarkeit von Tee, teeähnlichen Erzeugnissen und Gewürzen wesentlich. Senf soll vor Wärme geschützt und frostsicher gelagert werden; Senf in Gläsern soll zudem lichtgeschützt gelagert werden.

Die Angabe muss am Etikett vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum platziert werden.

Die früher noch gebräuchliche Angabe "kühl lagern" entspricht einem Temperaturbereich von +9 °C bis +18 °C. Für diesen Temperaturbereich sind keine Kühleinrichtungen üblich. Lebensmittel, die traditionell für diesen Bereich vorgesehen sind, sollten anderen definierten Bereichen zugeordnet werden, d.h. entweder bei Temperaturen bis +9 °C oder bei Raumtemperatur lagern.

6. Losnummer

Der Hersteller soll durch die Los- oder Chargennummer eindeutig die Produktions-Charge feststellen können, um diese im Fall eines Produktionsfehlers aus dem Verkehr nehmen zu können. Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird (Führung eines Chargenbuches).

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort „Zutaten“ voranzustellen. Das Zutatenverzeichnis aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Die Zutaten zusammengesetzter Zutaten sind aufgeschlüsselt zu deklarieren (z.B. jodiertes Speisesalz).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (siehe Musteretikette Kräutertee Himbeer-Zitrone).

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan-Weizen, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite (ab einer Menge von 10 mg/kg), Lupinen und Weichtiere.

☞ nur diese 14 angeführten Allergene sind in der Zutatenliste hervorzuheben, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ Der Hinweis „enthält ...“ und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im „Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“ dargestellt.

Beispiel „Kräutersalz mit Nüssen“

Zutaten: Salz, **Walnüsse** (10%), getrocknete Kräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel, **Sellerie**)

8. Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a.:

„Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;“ [....] Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus; Salz und Salzsubstitute; [....] Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeinierter Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern; [....] und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

das bedeutet:

☞ **unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat, sowie Kräuter, Gewürze und Mischungen daraus, Salz, sowie Kräuter- und Früchtetees brauchen keine Nährwertkennzeichnung.**

☞ **Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungserzeugnisse** mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte **regional und punktuell** vertrieben werden, was vom Erzeuger nachzuweisen ist. Bei der Probenahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

☞ **Achtung:** die **Nährwertkennzeichnung** ist aber **verpflichtend, wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht** werden (Angaben mit denen erklärt, suggeriert oder zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert); **oder das Lebensmittel beispielsweise Vitamine oder Mineralstoffe enthält.** Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „ballaststoffreich“, „mit weniger Zucker“ (wobei das Produkt gegenüber vergleichbaren Produkten um 30% weniger Zucker enthalten muss) die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung.

Die **Nährwertkennzeichnung** ist auch **verpflichtend, wenn zulässige gesundheitsbezogene Angaben** gemacht werden (Achtung: Erläuterungen Seite 19 beachten!). Gesundheitsbezogene Angabe („Health Claims“) sind Angaben, die darauf aufmerksam machen, dass der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels zu gesundheitlichen Vorteilen führen kann.

☞ **Produkte von Direktvermarkter:innen, die flächendeckend in ganz Österreich erhältlich sind, im Ausland oder an den Großhandel abgegeben werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese gilt die verpflichtende Nährwertkennzeichnung.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben. Die Angaben sind **tabellarisch** zu machen. Abkürzungen sind nicht zulässig.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

	je 100 g
Energie (kJ, kcal)	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

9. Kennzeichnung von Bio-Produkten bzw. Produkten mit Bio-Zutaten

Zusätzlich zu den grundsätzlichen Kennzeichnungsbestimmungen sind bei BIO-Produkten die Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo (Größe: mindestens 9 mm hoch und 13,5 mm breit)



AT-BIO 301
Österreich
Landwirtsch

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „*aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“

Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden dürfen:

- **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**
Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.
Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.
- **Krankheitsbezogene Angaben**
Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“
- **Gesundheitsbezogene Angaben**
Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. „... unterstützt die Verdauung“). Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.
- **Werbung mit Selbstverständlichkeiten**
Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Rechtliche Vorschriften

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV)

Verordnung (EU) Nr. 775/2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) 1169/2011 hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat)

Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner und Juliane Gfrei BEd M.A., LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt

Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachter:innen der AGES begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand Oktober 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union